Повар и поваренок

Паста

BUON APPETITO!

Паста

Содержание

4. Спагетти с курицей и ананасами
5. Спагетти с беконом и сыром
6. Спагетти по-итальянски
7. Спагетти с соусом из баклажана
8. Спагетти с грибным соусом
9. Спагетти под соусом с грибами и цукини
10. Спагетти с шампиньонами
11. Спагетти с творогом и орехами
12. Спагетти со шпинатом, творогом и сыром
13. Спагетти под сырным соусом
14. Спагетти с соусом из чечевицы
15. Спагетти по-весеннему
16. Каннеллони с мясом и сыром
17. Каннеллони «Морское»
18. Спагетти «Десятиминутка»
19. Спагетти с овощами
20. Спагетти с лимоном, горошком и кукурузой
21. Фузилли с травами и йогуртом
22. Овощное каннеллони
23. Спагетти с тыквой
24. Спагетти с консервированными томатами
25. Каннеллони с начинкой из брынзы
26. Фетуччине с грибами и зеленым горошком
27. Спагетти с летним соусом
28. Спагетти с мясным фаршем
29. Тальятелле с рыбой
30. Тальятелле с куриной грудкой
31. Тальятелле с каперсами и тунцом

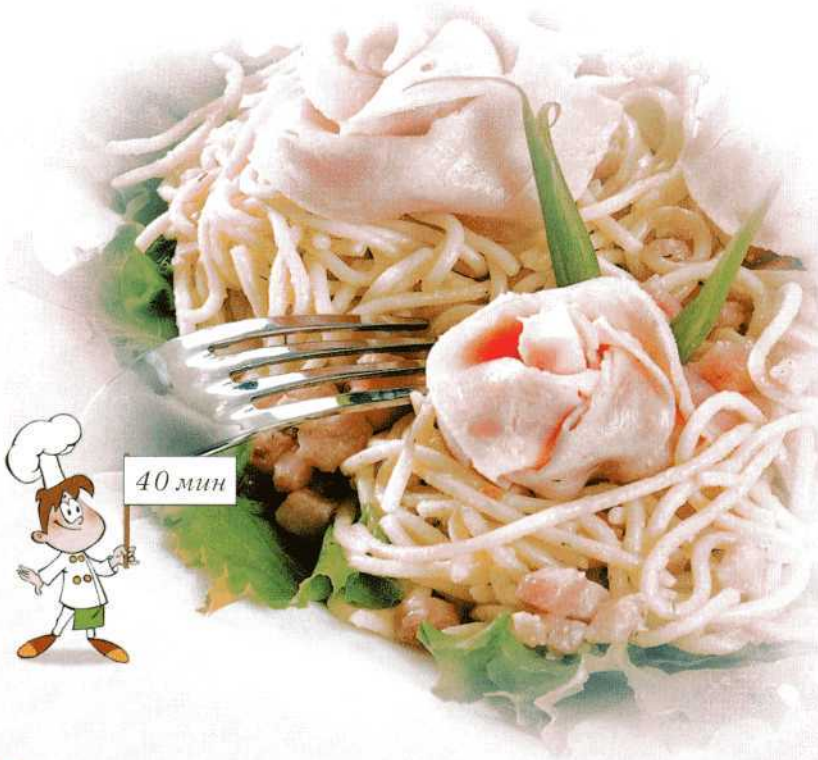
Спагетти с курицей и ананасами

- *500 г куриного филе*
- *200 г тертого сыра*
- *2 луковицы*
- *3 кольца консервированных ананасов*
- *200 г спагетти*
- *3 ст. ложки рафинированного подсолнечного масла*
- *50 г сливочного масла*
- *150 мл воды*
- *1 кубик бульона*
- *2 веточки кудрявой петрушки*
- *специи*

Куриное филе нарезать небольшими кусочками и отбить. Лук нарезать кольцами и смешать с кусочками мяса.

На сковороду влить подсолнечное масло, разогреть и обжарить кусочки мяса. Добавить воду, приправить специями и тушить в течение 15 минут. Добавить сыр и нарезанные кубиками ананасы. Перемешать.

Воду довести до кипения. Поместить в кастрюлю с водой спагетти, добавить измельченный бульонный кубик. Сварить спагетти, откинуть на дуршлаг. Добавить сливочное масло. Выложить спагетти на тарелку горкой. Вокруг положить кусочки курицы. Готовое блюдо декорировать веточками кудрявой петрушки.



Спагетти с беконом и сыром

- *300 г спагетти*
- *150 г бекона*
- *3 яйца*
- *60 г сыра пармезан*
- *2 ст. ложки оливкового масла*
- *25 г сливочного масла*
- *приправы и соль*

Повар и поваренок

При приготовлении данного блюда бекон можно заменить другими продуктами. Подойдут копченый лосось, ветчина, отваренные креветки, грибы и сушеные томаты.

Бекон мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Оливковое масло разогреть на сковороде. Обжарить бекон в течение 5 минут, постоянно помешивая.

Готовый бекон соединить со сливочным маслом и перемешать. Яйца растереть с сыром пармезан. Добавить приправы по вкусу.

В слегка подсоленной воде отварить спагетти.

Соединить спагетти и смесь бекона с сыром. Быстро перемешать, чтобы макароны оказались полностью покрыты соусом.

Спагетти по-итальянски

- *120 г спагетти*
- *3 ст. ложки оливкового масла*
- *50 г сливочного масла*
- *1 луковица*
- *1 зубчик чеснока*
- *1 помидор*
- *2 ст. ложки тертого сыра*
- *соль и перец*

Сыр натереть на мелкой терке.
Лук и чеснок мелко нарезать.
На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем лук и чеснок.

Помидор вымыть и мелко нарезать.
Добавить помидор к пассеруемым продуктам. Жарить несколько минут при постоянном помешивании.
В слегка подсоленной воде с добавлением оливкового масла отварить спагетти.
Пассерованные продукты соединить с горячими спагетти и перемешать.
Разложить спагетти по порционным чашам, сверху посыпать тертым сыром.

Спагетти с соусом из баклажана

- *3 ст. ложки оливкового масла*
- *1 крупный баклажан*
- *1 луковица*
- *1 зубчик чеснока*
- *50 г сахара*
- *150 г спагетти*
- *1 красный сладкий перец*
- *100 г жареных кедровых орешков*
- *100 г томатной пасты*
- *90 мл яблочного уксуса*
- *соль и перец*

Баклажан нарезать тонкими кружочками.
Красный перец нарезать мелкими кубиками. Лук, чеснок мелко нарезать.
Обжарить овощи на оливковом масле в течение 10 минут.
Добавить сахар, томатную пасту и яблочный уксус. Приправить перцем.
Баклажаны просушить на впитывающей влагу бумаге, нарезать кубиками и выложить ровным слоем на противень.
Сверху поместить томатную смесь и полить все оливковым маслом.
Запекать в хорошо разогретом духовом шкафу в течение 15–20 минут. В слегка подсоленной воде отварить спагетти.
Спагетти выложить горкой на блюдо. Сверху выложить подготовленные баклажаны, предварительно их перемешав.
Готовое блюдо посыпать жареными кедровыми орешками.

Спагетти с грибным соусом

- *120 г спагетти*
- *30 г сливочного масла*
- *1 луковица*
- *1 белый гриб*
- *100 мл сухого белого вина*
- *100 мл сливок*
- *1–2 веточки тимьяна*
- *2 ст. ложки оливкового масла*
- *50 г сыра пармезан*

Лук нарезать кольцами. Гриб промыть, нарезать тонкими пластинками и соединить с подготовленным луком.
На сковороде растопить сливочное масло. Обжарить луково-грибную смесь на сильном огне в течение 2–3 минут. Добавить вино. Держать на огне до полного исчезновения запаха алкоголя.
В конце жарки влить сливки, посолить, приправить тимьяном и перемешать.
В слегка подсоленной воде отварить спагетти до полуготовности. Соединить спагетти с грибным соусом. Добавить оливковое масло и еще немного подержать на огне.
Сыр натереть на мелкой терке. Перед подачей спагетти посыпать сырной крошкой.

Спагетти под соусом с грибами и цукини

- *200 г спагетти*
- *130 г шампиньонов*
- *160 г цукини*
- *70 г сливочного масла*
- *2 зубчика чеснока*
- *150 мл сливок*
- *2 веточки петрушки*
- *измельченные листья базилика*
- *соль*

Грибы вымыть, мелко нарезать. Чеснок измельчить. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем чеснок. Пассерованный чеснок аккуратно удалить со сковороды, оставив только масло. Обжарить на этом масле грибы в течение 15–20 минут на слабом огне. В процессе жарки добавить сливки и перемешать.

Цукини нарезать кубиками, а затем обжарить на оставшемся сливочном масле. За 5 минут до конца жарки цукини посолить и приправить базиликом.

Подготовленные цукини соединить с шампиньонами и сливками. Спагетти отварить в слегка подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Готовые спагетти выложить на блюдо, полить соусом с грибами и цукини. Перед подачей декорировать веточками петрушки.

Спагетти с шампиньонами

- *2 луковицы*
- *150 г сливочного масла*
- *100 г шампиньонов*
- *100 г спагетти*
- *100 г томатной пасты*
- *1 помидор*
- *40 г твердого сыра*
- *1 сладкий перец*
- *2 веточки укропа*
- *соль*

Спагетти с шампиньонами можно подавать и как отдельное блюдо, и в качестве гарнира. При желании вместо шампиньонов можно добавить обжаренное мясо птицы.

Лук нарезать полукольцами.
На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем лук.
Шампиньоны промыть, нарезать пластинками и добавить к луку.
Пассеровать в течение 5 минут.
Спагетти отварить до готовности.
Откинуть на дуршлаг, а затем соединить с луком и грибами.
Помидор промыть и нарезать тонкими дольками. Добавить кусочки помидора и томатную пасту к остальным ингредиентам.
Перемешать. Приправить перцем и солью.
Укроп мелко нарезать. Добавить укроп к спагетти и несколько минут потушить.
Сыр натереть на мелкой терке.
Перед подачей посыпать спагетти сырной стружкой.

Спагетти с творогом и орехами

- *200 г спагетти*
- *150 г сливочного масла*
- *50 г ядер грецких орехов*
- *60 г творога*
- *2 веточки базилика*
- *соль*

В кипящую, слегка подсоленную воду опустить спагетти. Добавить немного сливочного масла и довести до готовности. Оставшееся сливочное масло растопить на сковороде. Спагетти откинуть на дуршлаг.

Переложить спагетти на сковороду. Обжарить в течение 3 минут.
Ядра грецких орехов измельчить. Творог растереть вилкой. Базилик промыть холодной водой, мелко нарезать.
Выложить на сковороду со спагетти подготовленные ядра орехов, творог, базилик. Посолить и перемешать.
Выдержать спагетти на среднем огне в течение 3 минут. Перед подачей на стол немного остудить.

Спагетти со шпинатом, творогом и сыром

- *100 г спагетти*
- *200 мл воды*
- *2 листа шпината*
- *150 г сливочного масла*
- *150 мл томатного сока*
- *80 г творога*
- *50 г твердого сыра*
- *специи*

Спагетти сварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Сковороду нагреть, добавить немного воды. Поместить на сковороду шпинат. Немного потушить. Удалить со сковороды остатки воды. Шпинат отжать и мелко нарезать.

Творог тщательно взбить. Сыр натереть на крупной терке. Соединить шпинат и сыр. Добавить к общей массе творог, перемешать.

Приправить полученную массу специями по вкусу.

На сковороде растопить сливочное масло. Выложить на сковороду спагетти. Добавить томатный сок, перемешать. Тушить до готовности.

Из творожной смеси сформовать шарики и выложить на спагетти.

Спагетти под сырным соусом

- *2 зубчика чеснока*
- *100 г сливочного масла*
- *2 ст. ложки оливкового масла*
- *50 г томатной пасты*
- *50 мл томатного сока*
- *1 ч. ложка смеси пряных трав*
- *150 г спагетти*
- *100 г сыра пармезан*
- *соль*

Спагетти под сырным соусом – блюдо с очень насыщенным, характерным вкусом. Сделать его еще ярче поможет добавленная в соус 1 чайная ложка лимонного сока.

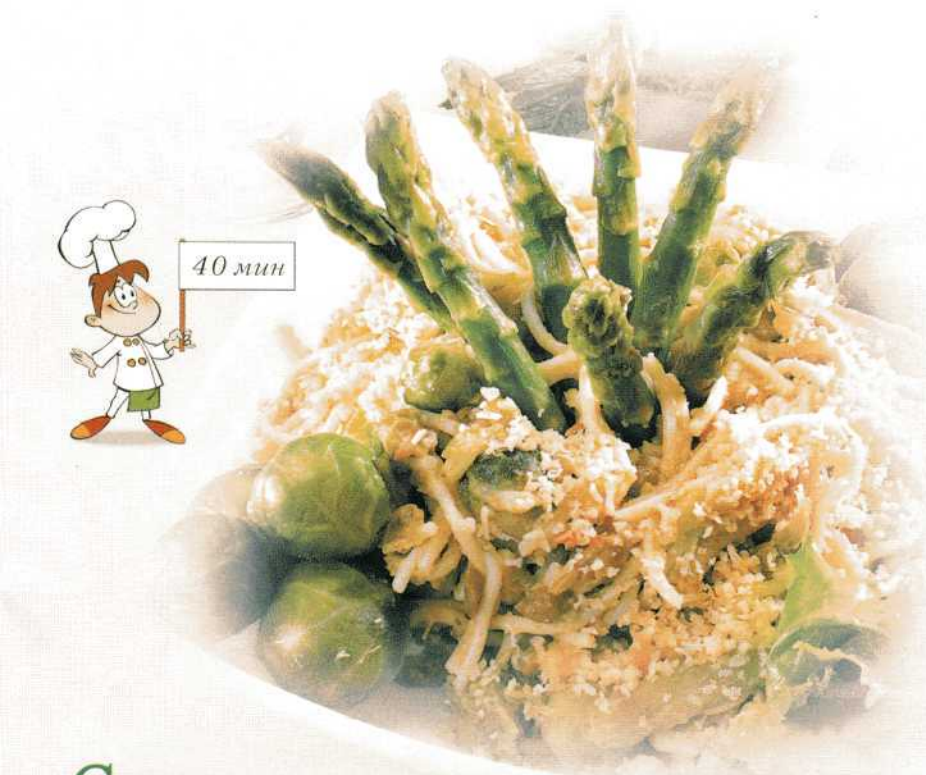
Сливочное масло и 1 столовую ложку оливкового масла нагреть на сковороде. Чеснок очистить, измельчить и слегка обжарить. Томатный сок перемешать с томатной пастой. Полученную массу вылить на сковороду, где находится чеснок. Влить оставшееся оливковое масло и довести смесь до кипения. Приправить смесью пряных трав. Сыр натереть на крупной терке.

Спагетти отварить до готовности в слегка подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг. В спагетти влить томатный соус, добавить сыр и быстро перемешать, чтобы сыр полностью расплавился. На стол блюдо подать горячим.

Спагетти с соусом из чечевицы

- *200 г чечевицы*
- *1 луковица*
- *1 зубчик чеснока*
- *1 морковь*
- *100 г сливочного масла*
- *2 помидора*
- *1 ч. ложка смеси пряных трав*
- *300 мл воды*
- *1 бульонный кубик*
- *100 г спагетти*

Чечевицу вымыть. Лук мелко нарезать. Очистить и измельчить чеснок. Морковь натереть на мелкой терке.
Сливочное масло растопить на сковороде. Пассеровать на медленном огне в течение 5 минут лук, чеснок и морковь. Помидоры мелко нарезать. Добавить к овощам вместе с чечевицей, пряными травами. Бульонный кубик развести в теплой воде.
Бульон добавить к остальным ингредиентам.
Довести смесь до кипения, затем уменьшить огонь и тушить под закрытой крышкой до готовности чечевицы.
Отварить спагетти в слегка подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг. Разложить спагетти по порционным чашам.
На стол подать вместе с соусом из чечевицы.



Спагетти по-весеннему

- *100 г спагетти*
- *1 морковь*
- *400 г брокколи*
- *100 г зеленого горошка*
- *150 г спаржи*
- *100 мл воды*
- *2 яйца*
- *10 мл сливок*
- *100 г сыра пармезан*
- *100 г сливочного масла*
- *мускатный орех*
- *соль*

Спагетти отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг. Морковь натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить на сковороде. В течение 3 минут обжаривать морковь при постоянном помешивании.

В полученную массу добавить брокколи, горошек и спаржу. Готовить 2 минуты. Переложить овощи в кастрюлю и залить водой. Варить на сильном огне до полного испарения жидкости.

Соединить сырые яйца, сливки, мускатный орех и тщательно взбить. Залить этой смесью спагетти.

Сыр пармезан натереть на терке. Добавить к спагетти подготовленные овощи и половину тертого сыра. Перемешать.

Поместить кастрюлю со спагетти на огонь. Варить на слабом огне 2 минуты. На стол блюдо подать горячим, посыпав сверху оставшимся сыром пармезан.

Каннеллони с мясом и сыром

- *400 г фарша (свинина-говядина)*
- *200 г сыра*
- *1 морковь*
- *1 кубик говяжьего бульона*
- *1 луковица*
- *15 штук макарон в форме трубочек*

Нашинковать лук, мелко нарезать морковь, приготовить фарш. Обжарить в оливковом масле данные ингредиенты. Немного остудить. Из сыра вырезать кружочки, по размеру подходящие для того, чтобы закупорить ими боковые отверстия макарон.

Наполнить макаронные трубочки фаршем, оставляя место для сыра. Вложить сырные кусочки в отведенные для них места.

Натереть сыр на крупной терке. Бульонный кубик немного развести водой. Слегка смазать растительным маслом противень. Выложить на противень макароны, полить их бульоном и поставить в духовку, нагретую до 180°С. Через 20 минут вынуть и посыпать сыром. Запекать до готовности еще в течение 25 минут.

Каннеллони «Морское»

- *400 г фарша из морепродуктов (креветок, мидий)*
- *150 г сыра*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *1 стакан рыбного бульона*
- *15 штук макарон в форме трубочек*

Обжарить в глубокой сковороде в оливковом масле фарш вместе с предварительно нашинкованными луком и морковью. Немного остудить.
Из сыра вырезать кружочки, подходящие по размеру для того, чтобы закупорить с их помощью отверстия в макаронах.
Трубочки начинить фаршем, закупорить сыром и выложить на смазанный растительным маслом противень.
Полить макаронные трубочки рыбным бульоном и поставить в духовой шкаф, через 20 минут вынуть и посыпать сыром.
Запекать до готовности при температуре 180°С.

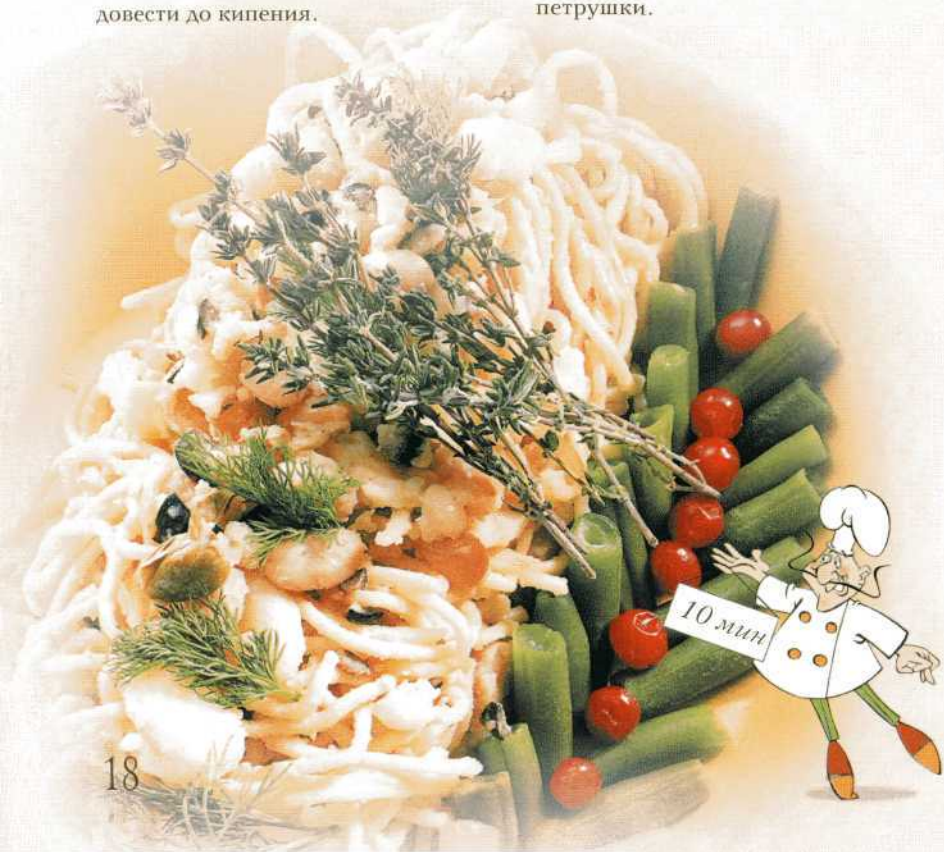
Чтобы морковь не была сухой и жесткой, ее можно не шинковать, а натереть на крупной терке.

Спагетти «Десятиминутка»

- *1 л воды*
- *2 клубня картофеля*
- *100 г спагетти*
- *100 г фасоли*
- *2 зубчика чеснока*
- *4 штуки оливок*
- *5 каперсов*
- *50 мл лимонного сока*
- *1 ч. ложка оливкового масла*
- *2 ст. ложки сливочного масла*
- *измельченная зелень петрушки*
- *приправы*
- *соль*

Наполнить кастрюлю водой, довести до кипения.

Картофель очистить и нарезать брусочками. Сварить спагетти вместе с картофелем до готовности. Добавить фасоль. Варить еще немного.
Оливки нарезать, чеснок очистить, измельчить и обжарить на сливочном масле вместе с каперсами, оливками и соком лимона в течение 1 минуты. Добавить соус к спагетти. Перемешать. Добавить приправу по вкусу. Перед подачей сбрызнуть оливковым маслом и посыпать измельченной зеленью петрушки.



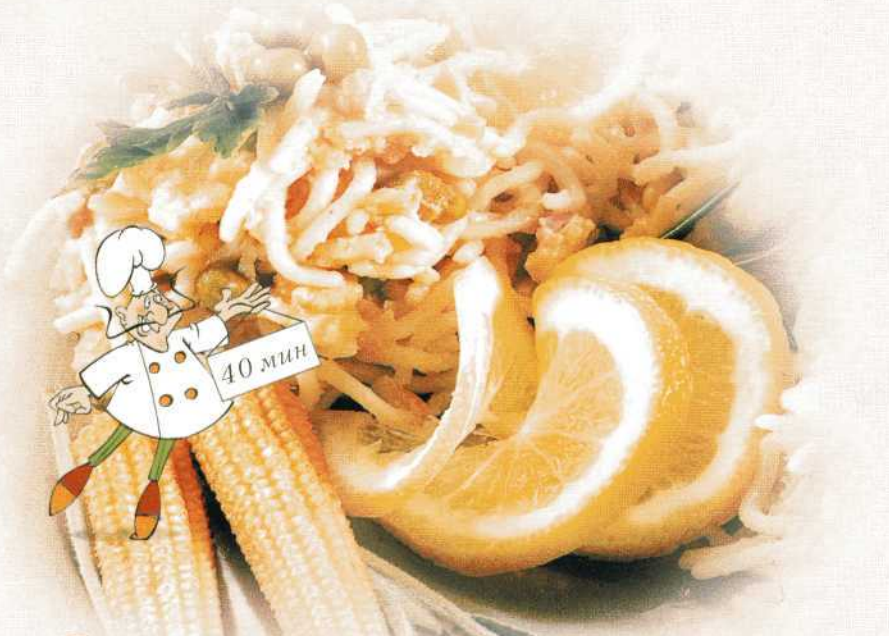
Спагетти с овощами

- *1 баклажан*
- *100 г спагетти*
- *40 г сливочного масла*
- *1 болгарский перец*
- *1 ст. ложка оливкового масла*
- *1 ст. ложка подсолнечного масла*
- *50 мл яблочного уксуса*
- *измельченный базилик*
- *1 зубчик чеснока*
- *5 оливок*
- *3 ст. ложки хлебных крошек*
- *приправы*

Баклажан вымыть. Срезать плодоножку и проколоть вилкой в нескольких местах. Противень смазать сливочным маслом, поместить на него баклажан и запекать в духовом шкафу в течение 10 минут.
Из болгарского перца удалить семена, сбрызнуть оливковым маслом и запечь в духовом шкафу в течение 7–10 минут.
С запеченного баклажана снять кожицу, мякоть нашинковать. Заправить измельченный баклажан смесью подсолнечного масла, уксуса, базилика и приправ. Аналогичным образом приготовить перец.
Оливки мелко нарезать, чеснок измельчить. Смешать баклажан с перцем. Добавить чеснок и оливки.
Хлебные крошки обжарить в оставшемся на сковороде масле в течение нескольких минут.
Спагетти сварить, откинуть на дуршлаг, а затем соединить с овощной смесью. Перемешать и разложить по порционным чашам. Перед подачей посыпать спагетти хлебными крошками.

- *150 г спагетти*
- *1 бульонный кубик*
- *50 г зеленого горошка*
- *40 г свежей кукурузы*
- *50 г сыра пармезан*
- *1 луковица*
- *3 ст. ложки оливкового масла*
- *70 г копченого лосося*
- *10 г лимонной цедры*
- *3 веточки петрушки*
- *4 листа зеленого салата*
- *соль и перец*

Спагетти отварить с добавлением бульонного кубика. В конце варки добавить зеленый горошек и кукурузу и варить 3 минуты.
Сыр натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. На сковороде нагреть оливковое масло. Обжарить лук.
Сыр прогреть на водяной бане до его расплавления. Соединить сыр с пассерованным луком, лимонной цедрой и 3 столовыми ложками воды, в которой варились спагетти, перемешать. Заправить полученным соусом спагетти. Добавить соль и перец.
Копченый лосось нарезать мелкими кубиками.
По порционным блюдам разложить листья салата.
Сверху выложить готовые спагетти. Посыпать петрушкой и кусочками копченого лосося.



Спагетти с лимоном, горошком и кукурузой

Фузилли с травами и йогуртом

- *200 г йогурта*
- *450 г фузилли*
- *1 пучок базилика*
- *3 веточки розмарина*
- *1 пучок петрушки*
- *1–1,5 зубчика чеснока*
- *1 болгарский перец*
- *100 г пармезана*
- *100 мл коньяка*
- *5 ст. ложек оливкового масла*
- *соль*

Зелень мелко нарезать. В большую кастрюлю налить воду и поставить на огонь. Довести до кипения, посолить, сварить фузилли.
Когда фузилли будут готовы, слить воду и перемешать их с 1 столовой ложкой оливкового масла. Остудить.
Нарезать перец кольцами.
Пармезан натереть на крупной терке.
Приготовить соус: очистить и измельчить чеснок, смешать с пряностями, зеленью, маслом, пармезаном, йогуртом и коньяком.
Пасту залить соусом, сверху выложить кольца перца и подавать к столу.

Овощное каннеллони

- *150 г сыра*
- *300 г овощного фарша (можно брать любые овощи)*
- *20 макарон в виде трубочек*

Смешать в блендере все приготовленные для фарша компоненты: морковь, кабачки, баклажаны, капусту, картофель. Для овощного бульона взять болгарский перец, морковь, лук и измельчить. Сварить из этих овощей бульон, остудить и процедить.
Макароны наполнить фаршем, выложить на слегка смазанный растительным маслом противень и, залив бульоном, поставить в духовой шкаф, разогретый до температуры 180°С.

Спагетти под сырным соусом - блюдо с очень насыщенным, характерным вкусом. Сделать его еще ярче поможет добавленная в соус 1 чайная ложка лимонного сока.

Через 15 минут вынуть противень и посыпать макароны натертым на крупной терке сыром, запекать до готовности.

Спагетти с тыквой

- *150 г спагетти*
- *700 г тыквы*
- *60 г сыра пармезан*
- *100 г сахара*
- *100 мл воды*
- *1 бульонный кубик*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *100 г сливочного масла*
- *измельченные листья шалфея*
- *50 мл сока лимона*
- *перец и соль*

Тыкву разрезать пополам, удалить семена и волокна, срезать кожуру, нарезать кубиками.
Кусочки тыквы посыпать сахаром и солью, поместить в кастрюлю.

Влить воду, варить на слабом огне при постоянном помешивании 15 минут.
Бульонный кубик растворить в воде. Сварить спагетти. Сохранить воду, в которой они варились.
Растительное масло влить на сковороду, нагреть. Добавить измельченный шалфей и сок лимона. Довести до кипения.
Добавить подготовленную тыкву, размягченное сливочное масло, сыр и воду, оставшуюся после варки спагетти.
Все перемешать. Приправить перцем и солью.

Спагетти с консервированными томатами

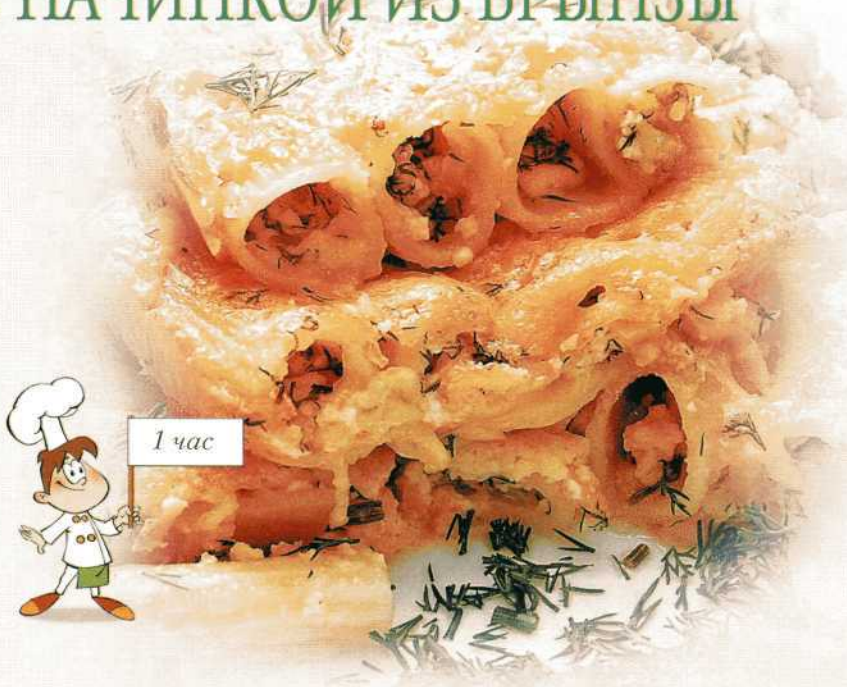
- *3 ст. ложки оливкового масла*
- *150 г консервированных томатов*
- *1 пучок петрушки*
- *60 г сыра пармезан*
- *100 г спагетти*
- *перец и соль*

Спагетти отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.
Сыр нарезать мелкими кубиками.
Петрушку вымыть холодной водой и мелко нарезать.
Консервированные томаты выложить на смазанную маслом сковороду, сбрызнуть оливковым маслом.

Приправить томаты перцем и солью. Запекать в хорошо разогретом духовом шкафу 15 минут.
Запеченные томаты вместе с соком выложить на спагетти. Кубики сыра выложить по краю тарелки. Посыпать измельченной петрушкой.

Данное блюдо великолепно подходит для зимнего времени года, когда в наличии нет свежих помидоров.

Каннеллони с начинкой из брынзы



- *300 г каннеллони*
- *200 г пармезана*
- *1 ст. ложка подсолнечного масла*

Молочная начинка:

- *1 яйцо*
- *150 г нежирного творога*
- *2 ст. ложки грибного порошка*
- *200 г брынзы*
- *4 ст. л. измельченного укропа*
- *соль, черный перец*

Соус бешамель:

- *1/2 л молока*
- *200–250 г муки*
- *150 г сливочного масла*
- *белый перец*
- *соль*

Брынзу натереть на мелкой терке, смешать с творогом, добавить яйцо, грибной порошок, укроп и перец, посолить. Каннеллони заполнить приготовленной начинкой. Налить молоко в кастрюлю и поставить на огонь. Когда оно станет теплым, положить сливочное масло и добавить муку, чтобы получился густой соус. Приправить специями. Противень смазать подсолнечным маслом, выложить каннеллони и залить полученным соусом. Пармезан натереть на крупной терке, посыпать им каннеллони. Запекать около 20 минут.

- *100 г грибов*
- *400 г фетуччине*
- *200 г зеленого горошка*
- *2 ст. ложки оливкового масла*
- *70 г пармезана*
- *1 луковица*
- *2 зубчика чеснока*
- *70 г сливочного масла*
- *50 мл красного сухого вина*
- *100 г фарша из телятины*
- *соль, перец*

Сварить фетуччине в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Грибы вымыть и мелко нарезать. Чеснок измельчить.

Растопить на сковороде сливочное масло, добавить оливковое масло. Пассеровать на слабом огне лук и чеснок в течение 15 минут. Добавить в сковороду грибы и фарш, перемешать. Спустя еще 15 минут добавить зеленый горошек, вино. Соус готов, если бульон выпарился. Приправить солью и перцем. Пармезан натереть на мелкой терке. Пасту смешать с охлажденным соусом, посыпать пармезаном и подавать к столу.

ФЕТУЧЧИНЕ С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Спагетти с летним соусом

- *100 г спагетти*
- *50 г анчоусов*
- *3 помидора*
- *2 луковицы*
- *50 г каперсов*
- *60 г оливок без косточек*
- *40 г чили перца*
- *50 мл винного уксуса*
- *2 ст. ложки оливкового масла*
- *5 листьев базилика*
- *специи*

Оливки нарезать кружочками. Лук нарезать полукольцами.
Помидоры, каперсы, анчоусы и чили тонко нарезать.
Соединить все ингредиенты и перемешать. Приправить специями и еще раз перемешать.

При приготовлении данного блюда на ужин можно сделать его немного сытнее. Для этого потребуется лишь добавить в соус немного консервированной рыбы или фасоли.

Добавить оливковое масло и уксус.
Спагетти отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, соединить с овощами.
Листья базилика промыть и мелко нарезать.
Спагетти выложить на блюдо и посыпать измельченным базиликом.

Спагетти с мясным фаршем

- *100 г спагетти*
- *100 г мясного фарша*
- *2 болгарских перца*
- *100 г шампиньонов*
- *2 луковицы*
- *100 г томатной пасты*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *10 г специй для спагетти*
- *зелень для украшения*
- *черный молотый перец и соль*

При приготовлении данного блюда не лишним будет обжарить грибы отдельно от других ингредиентов и лишь затем соединить с остальными. Это уменьшит опасность отравления.

На сковороде нагреть масло. Обжарить мясной фарш. Лук мелко нарезать.

Добавить лук к мясу и продолжить жарку. Болгарский перец очистить от семян, нарезать мелкими кубиками. Обжарить перец отдельно, а затем добавить к луку и мясу.

Шампиньоны вымыть, нарезать пластинами. Добавить к остальным ингредиентам. Жарить еще 5 минут.

Добавить томатную пасту, приправить черным молотым перцем и солью.

Спагетти сварить и приправить специями для спагетти.

Выложить спагетти на блюдо горкой. Вокруг уложить обжаренные с овощами мясо и грибы.

Тальятелле с рыбой

- *300 г соленого лосося*
- *400 мл сливок*
- *80 г сливочного масла*
- *500 г макарон тальятелле*
- *4 ст. ложки оливкового масла*
- *2 луковицы*

Растопить в сковороде сливочное масло, обжарить в нем нашинкованный лук. Добавить к луку измельченную рыбу и жарить в течение 3 минут. Добавить к луку и рыбе 150 мл сливок, через 2 минуты снять с огня.

Сварить до полуготовности в подсоленной воде с добавлением оливкового масла макароны. Воду слить, макароны положить обратно в кастрюлю, залить приготовленным соусом и сливками, тушить до готовности на слабом огне.

Вместо сливок можно использовать негустую сметану, которая также хорошо сочетается с рыбой.

Тальятелле с куриной грудкой

- *3 куриные грудки*
- *400 г широких макарон тальятелле*
- *7 ст. ложек оливкового масла*
- *2 красных перца*
- *2 головки лука-шалота*
- *1 зубчик чеснока*
- *100 г каперсов*
- *120 г оливок*
- *1 пучок базилика*
- *50 мл уксуса*
- *соль*

Отварить макароны, откинуть на дуршлаг. Куриные грудки вымыть, если требуется, удалить кости, нарезать полосками. Измельчить лук и чеснок, обжарить на оливковом масле, добавить грудки.

Курицу обжарить вместе с луком и чесноком в течение 15 минут. Добавить к курице нарезанный кольцами перец.

Спустя еще 5 минут выложить каперсы, оливки, приправить уксусом, оливковым маслом, солью и специями. Томить до готовности. Смешать макароны с соусом и подать к столу.

Тальятелле с каперсами и тунцом

- *4 крупных помидора*
- *3 ст. ложки оливкового масла*
- *550 г тальятелле*
- *1 банка тунца в собственном соку*
- *100 г каперсов*
- *соль, черный перец*

К оливковому маслу можно добавить небольшой кусочек сливочного масла, что придаст помидорам еще большую сочность.

В нагретой сковороде с оливковым маслом тушить вымытые и нарезанные помидоры в течение 5 минут, приправить солью, перцем. Рыбу измельчить с помощью вилки, мелко нарезать каперсы. Смешать каперсы и тунец с помидорами, через 5 минут снять с огня.

Тальятелле отварить в подсоленной воде до готовности. Подать на стол, полив соусом.

П 19 Паста. Buon appetito! — М.: Эксмо, 2007. — 32 с: ил. - (Повар и поваренок).

Когда мы вспоминаем об итальянской кухне, то на ум, естественно, приходят макароны, как мы привыкли называть это изделие. В самой Италии они именуются пастой. Сейчас она стала любимым блюдом не только итальянцев, но и жителей целого ряда других стран. Разновидностей пасты много, это и спагетти, и тальятелла, и каннелонни, и ньоцци, и феттучине, и т.д. Блюда, приготовленные из пасты, могут быть довольно просты, а могут поражать своей изысканностью и неповторимым вкусом.

В этой книге мы предлагаем варианты блюд, важными составляющими которых являются именно паста и спагетти. Огромное разнообразие размеров и форм изделий, одинаковых на вкус, служит именно для того, чтобы паста оптимальным образом сочеталась с различными соусами и добавками, давая в полной мере насладиться знаменитым итальянским блюдом.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-25197-1

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Оформление *Натальи Кудря*

ПАСТА

BUON APPETITO!

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *П. Степенко*
Корректор *Е. Наделяева*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в ООО «Дип покет»* ***E-mail:*** **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders.* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.*
E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД *«Эксмо НН»*, ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 29.11.2007.
Формат 60×100 $^{1}/_{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8 .

Изготовитель: ОАО «Альянс «Югполиграфиздат», Волжский полиграфкомбинат.
Юр. адрес: 400005, г. Волгоград, пр. Ленина 70, ИНН 3444103902.
Заказ 1071. Тираж: 10 000 экземпляров.

www.infanata.org

www.infanata.org
Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!
www.infanata.org